

Stoofvlees op z'n Bels

Datum: 22-02-2010
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Stoofvlees:
- 1,5 kg hamlappen, in blokken
- olijfolie
- 4 grote uien in partjes
- 2 fijngehakte tenen knoflook
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 eetl. azijn
- 2 flesjes bokbier
- 2 donkerbruine boterhammen
- 2 eetl. mosterd
- 3 laurierblaadjes
- 1 grote winterwortel in plakjes
- 4 stengels bleekselderij in maantjes
- 1 prei in dikke ringen
- 2 eetl. gembersiroop

Vlaamse frieten:
- 2 kg Aardappelen (vastkokende)
- zout

Witlofsalade:
- 6 struikjes witlof
- 2 limoenen
- 2 dl. Cogmans kloof, Afrikaanse dessertwijn
- 300 gram crème fraîche
- peper
- zout
- mosterd

Bereidingswijze:

Stoofvlees:

Kruid vleesblokken met peper en zout en bak in hete olijfolie bruin. Voeg uienparten toe, bak tot ze zacht zijn. Laat knoflook even meebakken. Voeg azijn, tomatenpuree, laurier en bokbier toe (bewaar een half flesje). Besmeer boterhammen met mosterd, snijd in blokjes en voeg toe. Laat 30 minuten zachtjes stoven. Het vlees moet helemaal onder het vocht staan, voeg zo nodig wat water of bouillon toe. Geheim ingrediënt: een gulle scheut ketjap.
Voeg prei, bleekselderij en winterwortel toe en laat nog 30 minuten meestoven, tot groenten zacht zijn. Voeg vlak voor het serveren gembersiroop en nog een scheutje bokbier toe. Breng op smaak met peper en zout.

Vlaamse frieten:

Schil de aardappelen en was ze. Snijdt de aardappelen in reepjes 1 cm vierkant (je zou hier een patatsnijder voor kunnen gebruiken) en leg de reepjes zo'n 30 minuten in koud water met wat zout.

Hierdoor komt het zetmeel los van de aardappel waardoor de frietjes minder snel aan elkaar zullen plakken.
Spoel de aardappelreepjes goed af en droog ze af met een schone theedoek. Verwarm ondertussen het vet of de olie tot 150 graden Celsius (het vet is goed als een stukje brood dat je er in gooit rustig begint te bakken). Bak de aardappelreepjes totdat deze gaar zijn (afhankelijk van de exacte temperatuur en de soort aardappel kan dit 6 tot 10 minuten duren). Schep de patat (want dat is het nu toch al wel geworden!) uit de pan in een vergiet en laat uitlekken.
Verhit het vet tot 180 graden Celsius (het stukje brood bakt nu gelijk heel erg hard) en bak de patatjes totdat deze goudbruin zijn (afhankelijk van hoe lang je ze de eerst keer heb gebakken kan dit zo'n 3 tot 6 minuten duren).
Schep de patat uit de pan, dep eventueel met keukenpapier overtollig vet af en bestrooi ze naar smaak met zout.

Witlofsalade:
Verwijder de stronkjes uit het witlof en snijd de struikjes in smalle reepjes. Voor de dressing het vocht van de limoenen vermengen met de crème fraîche, daarna de rest van de ingrediënten toevoegen en mengen. Spatel de dressing luchtig door de witlof.